

『働く女性のキッチングッズ』WW100



汚さず・広げず・簡単に

家事に育児に、仕事に…と時間に追われ、毎日が忙しい女性達の中から見て使
いやすくて機能的なアイデアを生かし自ら創り出したキッチングッズ。

あったらいいな、をカタチにしました。

手間が省けて時短につながるキッチングッズを使うことで、調理の手間や負担
を軽減できる。つい作るのが億劫になりがちな料理も手軽に調理できるよう
になり、家族も喜び、そして自分も満足できる…。

使い勝手の良さと使って得られる喜びが実感できるシリーズです。

SUNCRAFT STAFF ◆



社内スタッフの中でも特に料理好きがチームを
組んで生まれたシリーズ商品です。
年齢や家庭環境も様々ですが、料理を「もっと楽
しく、楽にできる」ためのアイデア商品がいっぱ
いです。
「料理を通して家族の笑顔が増えるように」そんな
商品をお届けします。



たまごサンドがこれ1つでできる、みじん切りたまごマッシャー



食材を切って集めて移せる、すくえるまな板



毎日のお弁当作りに大活躍のデコるんカッター

『働く女性のキッチングッズ』WW100 商品一覧

WW-101 みじん切りたまごマッシャー Mini Masher



- 材質/金属部：18-8ステンレススチール ハンドル：ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- 寸法/約190×44×55mm
- 重量/約65g

日本製

WW-102 こねてまとまるハンバーグスプーン Hamburg Steak Spoon



- 材質/ヘッド：シリコーンゴム(耐熱温度220℃) ハンドル：ナイロン(耐熱温度180℃)
- 寸法/約285×65×40mm
- 重量/約70g

[MADE IN CHINA]

WW-106 バナスラポン! Banana Slicer



- 材質/ポリプロピレン(耐熱温度/90℃)
- 寸法/約156×58×23mm
- 重量/約17g

日本製

WW すくえるまな板 Chopping Board&Scraper



WW-103 (ピンク)

WW-104 (ブルー)

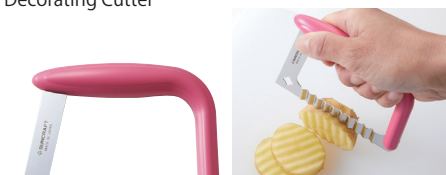
WW-105 (グリーン)



- 材質/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- 寸法/約152×152×57mm
- 重量/約64g

日本製

WW-107 デコるんカッター Decorating Cutter



◀ 刃先カバー

- 材質/刃：ステンレススチール
- ハンドル・刃先カバー：ポリプロピレン(耐熱温度/90℃)
- 寸法/約123×93×22mm
- 重量/約47g

日本製

WW-108 とりとりトング Chicken Tongs



- 材質/金属部：ステンレススチール 樹脂部：ポリプロピレン(耐熱温度/90℃)
- 寸法/約140×85×37mm
- 重量/約62g

[MADE IN CHINA]

品 番	品 名	本体価格	税込価格	入数	JANコード
WW-101	みじん切りたまごマッシャー	1,150 円	1,265円	6	4971884 826122
WW-102	こねてまとまるハンバーグスプーン	1,400 円	1,540円	6	4971884 826221
WW-103	すくえるまな板 (ピンク)	550円	605円	6	4971884 826320
WW-104	すくえるまな板 (ブルー)	550円	605円	6	4971884 826429
WW-105	すくえるまな板 (グリーン)	550円	605円	6	4971884 826528
WW-106	バナスラポン!	550円	605円	6	4971884 827624
WW-107	デコるんカッター 刃先カバー付	1,150 円	1,265円	6	4971884 827723
WW-108	とりとりトング	1,200 円	1,320円	6	4971884 827822

みじん切りたまごマッシャー MINI MASHER



使い方は
こちら♪



たまごサンド作りの問題点を解決！

朝の忙しいお弁当作りの時など洗いものを増やすことなく、できるだけ短時間で調理がしたい。ゆでたまごのみじん切りを包丁とまな板を使わなくても簡単にできたら…という思いから、小さいボールなどで簡単につぶすことができる道具が生まれました。

ゆでたまごの食感を残してつぶせます！
たまごサンド作りを簡単に。

食感を残せる
大きめの四角い穴



つぶす



食材の食感を残してつぶせます。数回つぶせば細かくなります。

フォーク部分で切るようにつぶせます

切る



先端が薄く、ささりやすい。ざっくりカットできます。

握りやすい
ハンドル



丸みのある太めのハンドルなので力が入れやすく、たくさんつぶしても手が痛くなりにくい。

つぶしやすい
長めのシャンク

ボールのサイズを選びません。

かき集めたり、
パンの盛り付けに便利

すくう



広げる



他にもいろいろ…



ポテトサラダ作りに便利。大きなじゃがいもも楽につぶせます。



アボカドペーストにも。

WW-101 みじん切りたまごマッシャー

■税込価格 / 1,265 円 (本体価格 / 1,150 円)

■入数 / 6

■JAN/4971884 826122

■材質 / 金属部：18-8 ステンレススチール

柄部：ポリプロピレン (耐熱温度 90℃)

■寸法 / 約 190×44×55 mm / 約 65 g

日本製

MADE IN JAPAN

株式会社 サンクラフト

<http://www.suncraft.co.jp/>

手早く簡単、たまごサンド！

こねてまとまるハンバーグスプーン HAMBURG STEAK SPOON

ハンバーグ作りの問題点を解決！

手でミンチをこねる時、脂や臭いが付いたりネイルなど爪の間に入って取りづらいことがあるためハンバーグ作りは面倒に感じる。そこで、手を汚さずさらにターナーとしても使えたら…という思いから、「こねる→まとめる→焼く」の工程を1つでできる道具が生まれました。

使い方は
こちら♪



手作りハンバーグを作るすべての場面で便利です！
ミンチをこねる・まとめる・焼くが
これ1つでできます。

ミンチを上手く
まとめるコツ！

分割する / まとめる



(1)
タネを人数分に
分割します。



(2)
タネの1つをすくって
ボールの側面に打ちつ
けながら空気抜きをし、
転がすようにしてまと
めます。



(3)
数回くりかえしてい
くうちに、写真のような
俵型になります。

玉ねぎを炒める



混ぜ合わせる



スプーン部分
は、やわらかく
耐熱性に優れた
シリコン製



すくいやすく、こね
やすいスプーン形状。
まとめやすいほみ。

花型の
フック穴



フックに掛け
てもカワイイ
花の形。

丸みがあり、
しっかり持てる
ハンドル

押す時・すくう時に
握りやすい厚み。

こねる

上から押しなが
らこねます。下から
すくいながら、ひ
っくり返します。



形を整える



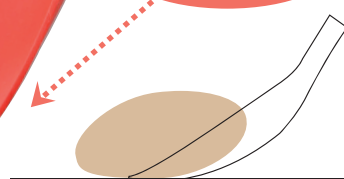
フライパンにのせたら
形を整えます。

ひっくり返して焼く

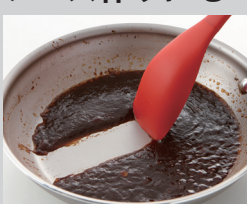


ひっくり返しやす
い角度と薄さにこ
だわりました。

ターナーのよう
に返ししやすい先端



ソース作りにも…



先端がへら形状でかき集めやすく、
ソースも残さずしっかりすくえます。

WW-102 こねてまとまるハンバーグスプーン

■税込価格 / 1,540 円 (本体価格 / 1,400 円)

■入数 / 6

■JAN/4971884 826221

■材質 / 頭部：シリコンゴム (耐熱温度 220℃)
柄部：66 ナイロン (耐熱温度 180℃)

■寸法 / 約 285×65×40 mm / 約 70 g

手を汚さず簡単ハンバーグ作り！

すくえるまな板 (ピンク) (ブルー) (グリーン) CHOPPING BOARD & SCRAPER



使い方は
こちら♪



カットした食材を移す時の問題点を解決！

まな板の上でカットした食材を鍋やフライパンに移す時、まな板を持って移したり手ですくって移さなくてはいけない。周りにこぼれることもあり、不便に感じる。そこで、一度で簡単にすくいたい！という思いからスクレーパーのようにきれいにかき集められ、一度で移すことができる道具が生まれました。

まな板の上のカットした
食材をサッとすくえる！

花型の
フック穴

高い壁面でこぼさず
しっかりとすくえる

すくった食材を一度に鍋や
フライパンに移せます！

まな板

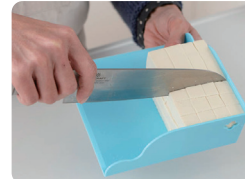


ちょっとだけカットしたい
時にミニまな板として便利。

菜箸置きに
便利な曲線



豆腐のカット



手の上で豆腐を切るのが怖い方にも安心。
壁面を使って、豆腐のサイの目切りも簡単です。

※カラーは3色 ピンク / ブルー / グリーン

かき集めやすい
傾斜と薄さ

スクレーパーとしてかき
集めたり、まな板の水切
りがしやすい形状。

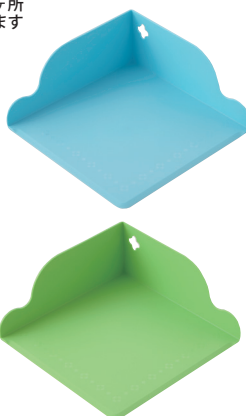
約 1cm おきの
便利な目盛付

壁面の内側 2ヶ所
にも付いています

収納しやすい



収納に便利！引っ掛けておけるフック穴付き。
まな板の角に伏せておけば、まな板と一緒に
使えます。



WW-103 すくえるまな板 (ピンク) ●
■税込価格 605 円 (本体価格 / 550 円)
■入数 / 6

■JAN/4971884 826320
■材質 / 本体：ポリプロピレン (耐熱温度 90℃)
■寸法 / 約 152×152×57 mm / 約 64 g

WW-104 すくえるまな板 (ブルー) ●
■税込価格 605 円 (本体価格 / 550 円)
■入数 / 6

■JAN/4971884 826429
■材質 / 本体：ポリプロピレン (耐熱温度 90℃)
■寸法 / 約 152×152×57 mm / 約 64 g

WW-105 すくえるまな板 (グリーン) ●
■税込価格 605 円 (本体価格 / 550 円)
■入数 / 6

■JAN/4971884 826528
■材質 / 本体：ポリプロピレン (耐熱温度 90℃)
■寸法 / 約 152×152×57 mm / 約 64 g

バナスラポン!

BANANA SLICER

バナナスライスの問題点を解決!

朝食に必要な栄養源を備えた手軽でおいしいバナナ。ヨーグルトやシリアルに入れて毎朝食食べたいが、スライスするのに包丁とまな板を出すのは面倒。そこで皮をお皿にしてスライスし、手で直接触ることなくそのまま器にポン!と落とすだけという道具が生まれました。

朝食のヨーグルトやシリアルに ポン!と落とすだけ

手が汚れません。

使い方は
こちら♪



花型模様

バナナが
落ちやすい
カット穴

持ちやすい
ハンドル

押し切りが
しやすい
S字カーブ

バナナやゆでた
ジャガイモが
つぶせる凹凸面

しっかり切る
プラスチックの刃。
卵や天ぷらの衣など
が、素早くかくはん
できる。

使い方

むく

①バナナの皮を片面だけ
むく

スライス

②刃の中央部をバナナに
押し当てスライス

ポン!

③器の縁に本体をポン!と
当てるだけで簡単に落ちる

切る・つぶす・混ぜるがこれ1つ

バナナケーキ作りに便利!

「バナナをつぶす」
「生地を混ぜる」
「焼き型に流す」



がこれ1つでできる。

WW-106 バナスラポン!

■税込価格605円(本体価格/550円)

■入数/6

■JAN/4971884 827624

■材質 / 本体: ポリプロピレン(耐熱温度 90℃)

■寸法 / 約 156×58×23mm / 約 17g



(パッケージ写真)

日本製

MADE IN JAPAN

株式会社 サンクラフト

<http://www.suncraft.co.jp/>

包丁いらず！食材を楽しくデコろう。

子どものお弁当や、友だち・家族とのパーティーメニューはかわいくお洒落に作りたい…でも、時間と技術が必要だから無理！と思っている人も「デコるんカッター」で大変身。頑張りすぎなくても、おもてなしメニューが簡単にできます。直刃＋波刃の2種類で楽しく簡単に飾り切りがどんどん作れます。

野菜・チーズ・ハム・かまぼこを可愛くアレンジ♪
毎日のお弁当やパーティ料理が華やかに。



使い方は
こちら♪



使い方

刃先カバーを花型の穴にはめ込み、矢印の方向へスライドさせます。

刃先カバー付き
収納時も安心



鋭利な刃先
細かな細工も
簡単にできる



波型の刃
食材の断面を
なみ模様に



「くの字型」ハンドル
刃の先端を使う時も
握りやすい形



細い刃幅
食材の切り離れが
良く、バターも
切りやすい



<パッケージ写真>



いろいろな料理に使えます♪

フライドポテト



フルーツポンチ



冷奴



筑前煮



毎日のお弁当作りに
大活躍！



WW-107 デコるんカッター (刃先カバー付)

■税込価格 / 1,265円(本体価格 / 1,150円)

■入数 / 6

■JAN/4971884 827723

■材質 / 刃部：ステンレススチール

柄部・刃先カバー：ポリプロピレン

(耐熱温度 90℃)

■寸法 / 約 123×93×22mm / 約 47g

日本製

MADE IN JAPAN

株式会社サンクラフト

<http://www.suncraft.co.jp/>



使い方は
こちら♪



とり肉をがっちりつかんで、皮や脂をとります。

鶏肉は健康的な生活を送るため毎日摂取したい栄養素がいっぱい。脂と皮を取り除けばカロリーは少なくなり、ダイエットや筋トレを行っている人にもお勧めですが「鶏肉に触るのが苦手…」という声も。とりとりトングは滑りやすい鶏肉をしっかりとつかむので包丁と一緒に使えば、触れずに安心・衛生的に下処理ができます。

とりとりトング と 包丁 を使います！



かたまり肉は
大きく開いた
ギザギザ部で



エッジ部

ギザギザ部

やわらかいしなりのハンドル

女性の手の中に
すっぽり収まる形

大きく開く

しっかり
握れる

指当て部

すべりやすい皮や
脂はエッジ部で



上から押さえて
包丁でカット



ほかにもいろいろ使えます



熱くて
触れない焼きナス



油が付く
揚げ物



臭いが付く
魚や肉



小さくて
つかみにくいもの

鶏肉料理の
下ごしらえに大活躍！



WW-108 とりとりトング

■税込価格 / 1,320円(本体価格 / 1,200円)

■入数/6

■JAN/4971884 827822

■材質/金属部：ステンレススチール
樹脂部：ポリプロピレン
(耐熱温度90℃)

■寸法/約140×85×37mm/約62g

株式会社 サンクラフト

<http://www.suncraft.co.jp/>

MADE IN CHINA